Spedizione in abbonamento postale

La Costa Azzurra

agricola e floreale

Rivista mensile — San Remo

Anno XVI

N. 10
Ottobre
1936
XIV

Organo della Stazione Sperimentale di Floricoltura "Orazio Raimondo" e dell'Unione Provinciale degli Agricoltori di Imperia.

Il nuovo garofano " Prof. Mario Mariani „

VANNI FAIJA

Stazione Sperimentale di Floricoltura “O. Raimondo„

SAN REMO

LIBRI ED OPUSCOLI IN VENDITA :

Autore	Titolo	pagg.	ill.	L.
D. Aicardi	— I Garofani Rifiorenti	pagg. 273	47 ill.	L. 20
A. Lipinsky	— Le Piante Grasse	» 43	28 »	» 6
Z. Rinaldi	— L'Eriocephalus africanus	» 4	2 »	» 2
» »	— Gli Epiphyllum	» 16	7 »	» 3
» »	— Le « Bougainvillea »	» 13	4 »	» 3
» »	— Gli Anemoni	» 24	2 »	» 4
» »	— La Coltivazione dell'Asparagus in piena terra	» 21	10 »	» 4
» »	— Il « Poncirus trifoliatus »	» 4	3 »	» 2
Prof. Mario Calvino	— Relazione tecnica del 1926	» 8	— »	» 2
» » »	— » » » 1927	» 34	16 »	esaurita
» » »	— » » » 1928	» 9	1 »	» 2
» » »	— » » » 1929	» 26	16 »	» 4
» » »	— » » » 1930	» 8	— »	» 2
» » »	— » » » 1931	» 16	1 »	» 3
» » »	— » » » 1932	» 19	11 »	» 3
» » »	— » » » 1933	» 24	11 »	» 4
» » »	— » » » 1934	» 23	2 »	» 3
» » »	— » » » 1935	» 29	5 »	» 3
» » »	— La Nutrizione delle piante e l'uso razionale dei concimi	» 47	3 »	» 5
» » »	— Gomma Elastica Italiana	» 11	5 »	» 5
» » »	— Nomenclatura orticola	» 14	— »	» 3
» » »	— I Grandi Foraggi Tropicali	» 15	10 »	» 4
» » »	— La Patata Dolce	» 13	13 »	» 4
Roberto Diem	— La coltivazione del Mughetto Excelsior « Valnervia »	» 8	2 »	» 2
Paolo Stacchini	— La Difesa giuridica delle Novità in Agricoltura	» 8	— »	» 2
» »	— Statist. della campagna floreale '33-34	» 10	10 »	» 2
» »	— » » » » '34-35	» 14	— —	» 3
Dr. A. Saccol	— Il Crisantemo	» 40	22 »	» 4
On. Dr. Ernesto Parodi	— L'Aguacate	» 21	14 »	» 5
Magg. Dr. Silvio Guglielminetti	— Il Guayule	» 18	14 »	» 4
» » »	Il Taraxacum megalorrhizon	» 21	10 »	» 4
Prof.ri Mario ed Eva Calvino	— Come ottenere nuove varietà di fiori mediante l'ibridazione - 2.a edizione (aumentata)	» 23	23 »	» 5

Anno XVI. N. 10 Sanremo, Ottobre 1936. Spedizione in abbonamento postale

LA COSTA AZZURRA
AGRICOLA FLOREALE

RIVISTA MENSILE DI FLORICOLTURA ED ORTICOLTURA

Fondatore e Direttore Onorario PAOLO STACCHINI

Organo della Stazione Sperimentale di Floricoltura « Orazio Raimondo » di Sanremo
e dell'Unione Provinciale degli Agricoltori di Imperia

Direttore: Prof. Dott. MARIO CALVINO.

COMITATO DIRETTIVO:

On. Dr. ERNESTO PARODI - Incaricato di Agricoltura Tropicale presso la R. Univ. di Perugia.
Comm. DOMENICO AICARDI - Presidente della Stazione Sperim. di Floric. « O. Raimondo »

ABBONAMENTO: Italia L. 15 - Estero L 30 - Un numero separato L. 2 - Estero L. 3
c|c postale N. 4|5253 Genova intestato al Prof. Mario Calvino.

Tariffa per gli annunci: Una pag. L. 100 - 1|2 pag. L. 60 - 1|3 L. 45 - Copertina il doppio, per numero.

Direzione ed Amministrazione: Casella Postale 102 - Sanremo — Telef. 53-66

SOMMARIO

L' "Wampi,, un nuovo frutto per la zona del limone

Nella Stazione Agronomica di Cuba coltivai, in collaborazione coll'U. S. Dept. of Agriculture, una collezione di rutacee legnose, imparentate coi Citrus (Citrus relatives). Fra tali alberetti ve n'era uno che produceva grappoli di frutti grossi come acini d'uva, dolcissimi ed aromatici.

Era la **Clausena Lansium** Skeels (**Cl. Wampi** Oliver; **Cookia Wampi** Blanco), alberetto della Cina.

H. F. Macmillan di Ceylon così descrive tale albero: « Un piccolo albero or- « namentale ed aromatico nativo della « Cina. Le sue bacche di un giallo pal- « lido hanno un sapore acidulo forte- « mente aromatico e sono usate alle vol- « te per fare conserve. Sono anche usa- « te insieme alle foglie per aromatizza- « re le vivande, ecc. Ma un tale frutto « non può considerarsi come da des- « sert ».

Però la pianta che avevo in Cuba produceva frutti molto dolci e quasi senz'acidità, per cui trovavo strano che il Macmillan avesse scritto che i frutti erano aciduli, e non atti ad essere mangiati come dessert. Solo quando lessi, nel 1928, un articolo del Sig. Felipe Padolina, Superintendente della Stazione Agricola Sperimentale di Lamao (Isole Filippine) su tale pianta — apparso nella rivista « **The Philippine Agricultural Review** » (N. 4 - 1928) — potei chiarire

la cosa. In tale articolo il Sig. Padolina dice che alla Stazione Sperimentale di Lamao vi sono due varietà di « Wampi », una a frutto acidulo e con semi e l'altra a frutto senza semi e dolce.

La pianta di Cuba produceva frutti più spesso senza semi; ma alle volte qualcuno aveva semi bene sviluppati.

Ritornato in Italia nel 1925, mi feci

Ciò non di meno sono gustosi e molto aromatici. Questi frutti portano semi e ci permetteranno di propagare per seme tale albero.

La varietà dolce si propaga per innesto sulla varietà acidula ed anche per talea, che si fa con rami di due anni, spogliati delle foglie e piantati in terriccio sabbioso.

GRAPPOLO DI WAMPI (*Clausena Lansium*)

inviare dai tecnici dell'« U. S. Dept. of Agriculture », a titolo di cambio, un bel esemplare di **Clausena Lansium,** che coltivai nei primi anni in vaso ed in serra; ma poi nel 1934 lo feci piantare in Sicilia per vedere se le piante di limone pien'aria, nella Villa Meridiana.

Quest'anno, tale esemplare, che è di circa due metri di altezza, ha prodotto i primi frutti, che però risultarono della varietà acidula.

Swingle scrive che si può innestare sul Grapefruit e su altre specie di Citrus. Egli propone anche di sperimentare l'Wampi come porta innesto per i Citrus. Questo esperimento dovrebbe farsi in Sicilia per vedere se le piante di limone innestate sul Wampi siano resistenti al « male del secco ».

I frutti prodotti a Sanremo della varietà acidula sono buoni e gustosi e non mi spiego l'affermazione del Macmillan,

se non pensando che vi sieno varietà ancora più acide di quella di Sanremo o che nel clima umido di Ceylon tali varietà peggiorino.

In attesa di poter importare da Cuba o dalla Florida qualche esemplare della varietà dolce, che sarà certamente un prezioso acquisto per la nostra frutticoltura meridionale, riproduco l'analisi dei frutti del Wampi dolce di Cuba, analisi da me fatta eseguire nel Dipartimento di Chimica della Stazione Sperimentale Agronomica di Cuba nell'agosto del 1923, quando dirigevo tale Stazione.

« **Peso del frutto** (media di 100 bacche).

Le più grandi	gr. 6,50 l'una	
Le medie	» 4,70 »	
Le piccole	» 3,00 »	
Peso della buccia calcolata in % del frutto		22,48%
Peso della polpa calcolata in % del frutto		69,73%
Peso del seme (1) calcolata in % del frutto		7,79
	Totale L.	100,—

Analisi chimica del frutto:

Sostanze determinate %	Frutto secco	Frutto seccato a 100° C.
Acqua	80,84	0,00
Cenere	0,79	4,12
Proteina (N x 6,25)	1,31	6,83
Grassi (estratti etereo)	0,03	0,15
Zuccheri totali (Glucosio)	14,55 (2)	75,94
Carboidrati (per differenza)	2,38	12,44
Fibra cruda	0,10	0,52
Totale	100.00	100.00

Valore alimentare:

Calorie (Atwater)	71,15	371,36
Unità nutritive	18 40	96,06
Relazione nutritiva	1:13.06	

(Il chimico: Dr. **E. Babé**).

Il Dr. Enrique Babè, che analizzò tale frutto, aggiunge le seguenti osservazioni: La acidità del frutto della **Clausena Lansium**, calcolata in acido solforico è di appena 0,22 %. Per questo, e data la grande quantità di zuccheri che contiene il frutto in parola, risulta di un sapore squisito.

V'è poi da aggiungere che contiene l'1,31 % di proteina. Per questo aumenta il suo valore alimentare ».

Da tutto l'insieme la **Clausena Lansium** merita un posto nei giardini italiani della zona del Limone, sia per la bellezza dell'albero, sia per la bontà e squisitezza esotica del suo frutto. Accanto al Nagami Kumquat (Fortunella margarita Swingle) conviene piantare anche l'Wampi.

Stazione Sperimentale di Floricoltura ed acclimatazione.

San Remo, ottobre 15-1936-XIV

Mario Calvino

(1) - Quando v'è il seme. Non tutti i frutti hanno semi, molti contengono solo residui dell'episperma.

(2) - I migliori aranci in Cuba non arrivano all'11 % di zuccheri totali.

Un ottimo rimedio contro i nematodi del terreno
IL "CERERE"

Da diversi anni ho constatato che un composto organo-mercurico, l'acetato di tricresolmercurio il quale, mescolato con sostanze secondarie varie inerti o solubilizzanti, forma il prodotto chiamato Cerere), è un buon anguillulicida. (1). Questa proprietà è resa più importante dal fatto che il *Cerere* non danneggia minimamente le piante alle quali viene somministrato, anzi in alcuni casi si è notata una sua azione stimolante sulle piante stesse.

E' noto che i nematodi hanno invaso vaste plaghe delle nostre coltivazioni floreali e che è molto difficile combatterle, perchè i due rimedi veramente efficaci che si conoscevano finora (il solfuro di carbonio nella dose di 100 gr. al mq., oppure una soluzione di 5 litri di formolo al 40% in 100 litri di acqua) erano applicabili solamente al terreno nudo.

E' noto altresì che in Olanda le coltivazioni dei bulbi sono largamente infestate dai nematodi e che i bulbi destinati all'esportazione vengono assoggettati a un bagno disinfettante di acqua calda. Si sa anche che in Germania, in America, in Inghilterra, coltivazioni di Begonie, di bulbose, di Crisantemi, sono state fortemente danneggiate dai nematodi. Anni fa la bella e grande collezione di Phlox del Giardino botanico di New York fu decimata dal *Tylenchus dipsaci*. In Francia estese zone sono state abbandonate dai floricultori, perchè invase dai nematodi, che attaccano garofani, crisantemi, margherite, aster, anemoni, violette, ecc.

Si hanno due specie di *Cerere*: quello per *via umida*, che si somministra sotto forma di soluzione acquosa e quello per *via secca*, che si somministra sotto forma di polvere (ai semi, al terreno, ecc).

Per la lotta contro le anguillule si usa il *Cerere* sciolto in acqua, al tre per mille: 3 gr. in un litro di acqua. Per facilitare la soluzione, si può sciogliere il *Cerere* in acqua tiepida. Si innaffia il terreno con la soluzione acquosa di Cerere, come si fa per una comune innaffiatura; per lo più basta una sola somministrazione, ma, se sopravvengono pioggie abbondanti, che dilavino il terreno, si può ripetere la somministrazione senza timore.

Alla Stazione Sperimentale di Floricoltura e presso floricoltori abbiamo constatato efficacissimo il *Cerere* contro i nematodi che infestano coltivazioni di Garofani, Antirrini, Aster, Gladioli, Anemoni. I nematodi vengono uccisi e le piante (se le radici non sono troppo compromesse per presenza di molti tubercoli) riprendono vigore. Naturalmente anche nel caso in cui i nematodi sono saliti lungo il fusto delle piante e ne infestano fusti e foglie ad altezza notevole, nessun trattamento può essere efficace.

Abbiamo affidato inoltre il *Cerere* a diversi floricultori e a proprietari di giardini (in regioni diverse d'Italia),

---

(1) - Una comunicazione preliminare su quest'argomento feci al IX.o Congresso Internazionale di Orticoltura tenuto a Londra nell'agosto 1930. Vedi atti del Congresso.

Vedi anche: E. Mameli e A. Mannessier-Mameli: Sull'acetato di tricresolmercurio (Cerere) e sue applicazioni nell'agricoltura e nell'igiene (Giorn. di Chim. ind. ed applicata, Gennaio, 1932).

che avevano coltivazioni od aiuole infestate da nematodi (1): il risultato è stato sempre positivo.

Il *Cerere* si può applicare anche alla disinfezione di talee e di bulbi. Le talee di garofani, crisantemi, ortensie, begonie, affetta da anguillule, si tengono immerse in una soluzione di *Cerere* al 3 per mille, per 15 minuti; i bulbi di gladiolo, narciso, ecc., si tengono per 4 ore nella stessa soluzione.

La disinfezione dei bulbi ha un'importanza grandissima. Gli olandesi disinfestano su larga scala i bulbi destinati all'esportazione, assoggettandoli a un bagno in acqua a 43-44° C per 3 ore.

Ma abbiamo dovuto constatare più volte che certe partite di bulbi provenienti dall'Olanda o erano ancora infestate da anguillule vive e queste diedero luogo a fallanze enormi — o erano state assoggettate a un trattamento troppo forte e i bulbi erano uccisi. In alcuni casi erano visibili entro i tessuti di questi bulbi un gran numero di anguillule disintegrate, ciò che dimostrava che essi erano stati assoggettati a qualche forte trattamento che aveva ucciso l'ospite insieme al parassita. Probabilmente la temperatura di 43-44° era stata sorpassata, cosa che può avvenire facilmente se essa non viene graduata con un termoregolatore. Basta che i bulbi stiano anche per pochi minuti in un bagno a 48° C., perchè essi perdano completamente la facoltà germinativa. Temperature più basse, oltre 44'5° C. danneggiano più o meno i bulbi, tanto che viene raccomandato di non oltrepassare più di due gradi al di sopra e al disotto, i 110° F. (43,33° C.).

Altra causa di danno dovuta ai bagni caldi è che a tale trattamento vengono assoggettati bulbi di tutte le dimensioni e, naturalmente, i più piccoli ne risentono. Inoltre, se i bulbi non sono perfettamente in riposo, le gemme ne soffrono. Il raffreddamento poi deve esser fatto gradualmente, lasciando i bulbi entro sacchi chiusi per 12-24 ore, non di più, perchè possono subentrare processi di fermentazione.

Per questo, certe ditte aggiungono all'acqua una sostanza disinfettante, che può aumentare — se il trattamento non è fatto a dovere, le cause di danneggiamento dei bulbi.

Il *Cerere* non presenta nessuno di questi inconvenienti.

Il *Cerere* si può applicare anche alle piante in vaso, per immersione del vaso stesso nella soluzione al 3 per mille, per 3-4 volte, a distanza di 3-4 giorni. Ho constatato che le piante, non solo non soffrono, ma riprendono presto il loro vigore. Questo metodo è specialmente indicato per la disinfezione di begonie, orchidee e altre piante da serra.

Il *Cerere* ha anche una notevole azione anticrittogamica ed è stato largamente impiegato nella disinfezione dei cereali da semina. Delle sue applicazioni come anticrittogamico nella floricoltura tratterò in un prossimo articolo.

Dal punto di vista economico, il *Cerere* presenta il vantaggio di essere un prodotto italiano, derivato da materie prime di cui l'Italia abbonda: il

(1) — La determinazione dei nematodi è molto difficile e la nomenclatura, non solo delle specie, ma anche dei generi, è ancora discussa e complicata. Nelle numerose piante da fiore che ho osservato negli ultimi sei anni, provenienti da diverse parti d'Italia, ho riscontrato con sicurezza il *Tylenchus dipsaci* (Kühn) Gerv. et v. Ben. e una specie molto affine all'*Aphelenchus tenuicaudatus* de Man.

mercurio e il tricresolo. Infatti l'Italia è stata e può ancora essere al primo posto nella produzione mondiale del mercurio e, per quanto riguarda il tricresolo (che si ottiene dal catrame), la produzione nazionale è notevole e in continuo aumento. E' dunque da augurarsi che il *Cerere* venga fabbricato su larga scala in Italia; esso può sostituire il solfato di rame nella disinfezione dei cereali destinati alla semina, può essere applicato alla disinfestazione dei terreni e delle coltivazioni invase dai nematodi, può infine sostituire l'Uspulum, il Germisan, la Tillantina, prodotti mercuriali analoghi al *Cerere*, che importiamo dalla Germania, paghiamo a caro prezzo, e sono spesso fabbricati col mercurio italiano.

EVA MAMELI CALVINO

DUE IPOMEE SEROTINE

Ipomea grandiflora Lam, e Ipomea Bona-Nox Linn.

Le Ipomee i cui fiori sbocciano alla sera, sono coltivate pochissimo nei nostri giardini, mentre meritano di essere più conosciute e diffuse. Il nostro clima ci permette di coltivarle in piena aria e di averle fiorite da luglio a tutto settembre. Verso le sette della sera i lunghi bocciuoli dell'**Ipomoea grandiflora**, esili, verdi, fusiformi, iniziano l'antesi, che avviene con una rapidità prodigiosa. Nello spazio di 15-20 secondi il bocciuolo insignificante si apre e si spiega sotto i nostri occhi e diventa una grande corolla candida, dal tessuto esilissimo, che porta nel centro una stella verde-chiaro. Lo spettacolo dello sbocciare di questi fiori è dei più meravigliosi: sono diecine di corolle che si spiegano in pochi minuti e costellano di bianco lo sfondo oscuro di uno stipite di palma o il verde di una spalliera. Un leggero profumo emana da esse appena sbocciano. Grosse farfalle notturne accorrono infallantemente, tutte le sere, a questo richiamo e con un andirivieni incessante, alacri e silenziose, introducono la lunga tromba nel tubo dei fiori, per succhiarne il nettare.

Al mattino tutti i bei fiori si chiudono per non riaprirsi più. La fioritura effimera dura una sola notte, ma ogni sera si aprono altri bocciuoli con nuova magnificenza. Solo nel mese di ottobre, col tempo fresco, i fiori restano aperti anche fino a mezzogiorno.

Alla Stazione Sperimentale di Floricoltura l'**Ipomoea grandiflora** e l'**I. Bona-Nox** fiorirono durante tutta l'estate e prolungarono la fioritura sino ai primi di ottobre.

Sarebbe uno spettacolo raro, interessante e bellissimo da offrire ai turisti: ogni palma della passeggiata Imperatrice guarnita da un'**Ipomoea grandiflora**, che ne abbraccia il fusto e lo costella di corolle, durante tutta la notte. Anche la pergola del Casino Municipale potrebbe avere una decorazione notturna eccezionale di tali Ipomee tropicali.

***

Vediamo ora i caratteri di queste due specie, che si differenziano dalle altre Ipomee, sopratutto per avere fiori serotini tanto che per questo carattere, venne istituito il genere Calonyction.

Ipomoea grandiflora. Lam. (Calonyction grandiflorum Choisy, I. Bona-Nox var. grandiflora alba Hort.).

Originaria della zona tropicale. Radice carnosa, perenne. Fusto volubile, legnoso alla base, munito qua e là di radi aculei verdi, uncinati. Raggiunge i 4-5 m. di altezza. Foglie alterne, polimorfe; in alcuni rami tutte cuoriformi, in altri tutte trilobate, un pò più chiare nella pagina inferiore, lungamente picciuolate. Picciuolo verde-rossastro.

Fiori ascellari, brevemente peduncolati, riuniti in cime di 3 a 15, sboccianti successivamente. Calice lungo cm. 2-2,5

con 5 denti carenati e ricurvi, verde-oscuro, collegati fra loro da una membrana più chiara. Talvolta i denti sono 4 e il quinto è appena accennato. Boccioli verdi, che crescono rapidamente: lunghi 7-8 cm. alla vigilia del giorno di chiusura, diventano lunghi 13-15 cm. in 24 ore.

Corolla ipocrateriforme, lunga 15 cm., di cui 8-9 cm. costituiscono il tubo, verde chiaro, cilindrico, leggermente rigonfio alla base. Parte rotata della corolla bianca-candida, del diametro di 11-12 cm., ispessita nella pagina esterna da 5 settori triangolari, verde-lucido, che partono dal centro e sono disposti a stella. Nella pagina interna i cinque settori sono di un verde molto più chiaro.

Ipomoea grandiflora sopra un pergolato, a Sanremo.

Profumati appena sbocciano, perdono poco a poco il profumo. L'antesi avviene verso le 19: la corolla si dispiega in tutta la sua ampiezza nello spazio di 15-20 secondi, poi lentamente assume la forma piana. Le cinque antere e lo stilo con stimma bilobo, candidi, sporgono di 2 e di 3 cm. rispettivamente. L'ovario è lungo appena 4 m/m e porta da 1 a 4 ovuli.

Il frutto è una capsula del diametro di 2-3 cm., con calice accrescente. I frutti che abboniscono sono piuttosto radi. I semi sono cornei, neri, lisci, piriformi, talvolta acuminati. Dimensioni: 9-10 x 13-15 mm.

Tentativi di fecondazione con altre ipomee hanno dato risultato negativo. Tutta la pianta, specialmente i peduncoli fiorali, contengono abbondante latice, molto attaccaticcio.

I fiori vengono visitati dalla **Herse Convolvuli (Sphinx Convolvuli)**, che emette una tromba lunga circa 10 cm. per arrivare fino ai nettari posti in fondo al tubo della corolla, presso l'ovario.

Su tutti gli stimmi si trovano all'indomani numerose scaglie della farfalla.

Ipomoea Bona-Nox Lin. (Calonyction speciosum Choisy, C. aculeatum House). Originaria dell'America tropicale e delle Indie occidentali. Fusto volubile, guarnito da numerosi aculei uncinati che diventano radici avventizie allorchè toccano il terreno. Foglie alterne cuoriformi, con piccola macchia violacea nella zona d'inserzione del peduncolo.

Fiori brevemente peduncolati, riuniti in cime di 2 a 4-6. Calice lungo 1 cm., con 5 denti lesiniformi. Corolla ipocrateriforme, lunga cm. 6,5 di cui 5 costituiscono il tubo verde chiaro, cilindrico alla base, poi rigonfio. Parte rotata della corolla lilla-cremisi, molto più intenso al centro, con 5 settori triangolari a

stella. Diametro 4-5 cm. Priva di profumo e con antesi lentissima, che avviene tra le 17 e mezzo e le 18 e mezzo.

Le cinque antere e lo stelo bilobo sono appena visibili all'imboccatura del tubo e sono candidi. L'ovario, piccolissimo, contiene tre-quattro ovuli. Il frutto è una capsula del diametro di 10-15 mm. con peduncolo rigonfio. Molti frutti aboniscono. Semi grossi, cornei, lisci.

Tutta la pianta contiene latice. I fiori si chiudono al mattino.

Questa specie è molto meno bella della precedente, sopratutto perchè i fiori sono molto più piccoli, ma, se in gran numero, sono di effetto per la chiara tinta lilla che spicca sul verde delle foglie.

Riproduzione. — L'Ipomoea grandiflora e l'I. Bona-Nox si riproducono per seme e per propaggine. I semi germinano facilmente. Si possono seminare nell'autunno e in tal caso le piantine vanno protette durante l'inverno in serra o, a Sanremo e in altri siti caldi, sotto una campana di «pellicola 3i» o di vetro. Altrimenti, si seminano in primavera e si trapiantano a dimora in luogo molto soleggiato e in terriccio ricco, sia in piena terra, sia in un vaso grande.

Essendo piante di rapido accrescimento, abbisognano di un sostegno alto: sono molto indicate le grandi palme e le arcate rivolte a mezzogiorno.

Le propaggini si fanno con i rami basali che, adagiati sul suolo, emettono facilmente radici.

Sinonimia. — La sinonimia di queste due specie è piuttosto complicata. Secondo l'Index Kewensis sono da adottarsi i due nomi: **Ipomoea grandiflora** Lam. per la prima e **Calonyction aculeatum** Hause, per la seconda. Ma i caratteri differenziali fra queste due specie mi pare che non siano sufficienti a giustificare il mantenimento del genere Calonyction. Infatti tali caratteri sono:

1) Grandezza e colore del fiore;

2) Lunghezza rispettiva degli stami e della corolla;

3) Presenza di scarsi aculei nell'Ipomoea grandiflora, di aculei numerosi nel Calonyction aculeatum.

È evidente che tali caratteri non hanno importanza generica, ma solo specifica. D'altra parte, l'affinità che ha il **Calonyction aculeatum** con altre Ipomee, per esempio con l'**I. Batatas**, è tale da farlo includere fra le Ipomee.

Altra ragione per includere nello stesso genere **Ipomea grandiflora** e **Calonyction aculeatum** è che entrambe queste specie hanno fioritura notturna; non sarebbe dunque giustificato ascrivere l'una a un genere e l'altra a un'altro. È per questo che nelle presenti note ho creduto di chiamare **Ipomea grandiflora** Lam. e **I. Bona Nox** Lin. queste due specie, scostandomi per la seconda specie dalla nomenclatura indicata dall'Index Kewensis e dalla Enciclopedia orticola del Bailey.

Eva Mameli Calvino.

Cure da apprestare alle piante coltivate nei balconi

Una sessantina di cassette contenenti piante da fiore già ben sviluppate, sono state collocate la settimana scorsa nei balconi di via Vittorio e di via Roma. E' tempo perciò di indicare le norme principali per coltivare tali piante e per ottenerne una bella fioritura, norme che, per facilitare il compito ai dilettanti, diamo semplificate e ridotte al minimo indispensabile. Ma a questo minimo bisogna attenersi, e il successo non potrà mancare.

1°) Rinnovare la terra tutti gli anni, in primavera per tempo. Si adopera una mescolanza di buona terra da giardino e di terriccio di letame ben consumato, in parti uguali. Per impedire che nella terra si annidino insetti, vi si mescolano 100 gr. di Ferfor (concime medicato) e 100 gr. di panello di ricino per ogni cassetta.

2°) Innaffiare copiosamente, in modo che tutta la terra della cassetta o del vaso si imbeva d'acqua. Se si innaffia in modo da bagnare solo la superficie del terreno, le radici inferiori restano all'asciutto e la pianta soffre molto per questo squilibrio.

3°) D'estate innaffiare preferibilmente alla sera, perchè la pianta usufruisca a lungo, durante tutta la notte, della frescura dovuta all'innaffiamento. D'inverno invece, innaffiare preferibilmente al mattino. Nel caso che si fosse dimenticato di innaffiare nelle ore più opportune, anzichè rimandare di un giorno, si può innaffiare anche nelle ore calde; non però quando i vasi e il terreno sono caldissimi.

4°) Non gettare nei vasi da fiori residui di sigari e di sigarette, pezzi di car-

(Cortesia della R. Soc. Toscana di Orticoltura)

La sede della Cassa di Risparmio di Firenze, decorata con « Pelargonium zonale » e « P. peltatum »

ta, acqua fuori tempo. Tutto ciò nuoce alle piante.

5°) Quando le piante cominciano a emettere i bocciuoli, è utile una innaffiatura settimanale, fatta in luogo di quella di sola acqua, con una soluzione di nitrato di calcio al due per mille (2 gr. in un litro d'acqua). Si dà di questa soluzione tanto quanto basta per imbevere tutto il terreno. Invece del nitrato di calcio si può usare il concime « Flora » nella stessa dose. Questo concime ha il vantaggio di essere completo. Si vende anche in pastiglie, che si sciolgono nell'acqua: una pastiglia in 2 litri d'acqua. Siccome la soluzione di queste pastiglie avviene lentamente, è bene pestarle o metterle a bagno per una notte entro un poco d'acqua prima di fare la soluzione che occorre.

6°) Togliere, a misura che le piante fioriscono, i fiori secchi, per provocare e mantenere più a lungo la fioritura successiva. Solo quando si vogliono cogliere i semi, si lascino i fiori secchi su qualche pianta.

7°) Nel caso che si stia per qualche tempo assenti dall'abitazione, si deve provvedere a che il terriccio non si asciughi completamente. Ciò si ottiene coprendo interamente la superficie del terreno con uno spesso strato di muschio umido, dopo aver ben innaffiato il terriccio. Questo muschio si può tenere in permanenza sulle cassette; esso evita il prosciugamento del terreno ed è utile specialmente nell'estate.

8°) Chi desidera mettere nelle cassette piante da fiore per proprio conto, ricordi che le piante più fiorifere e più indicate per vivere in ambiente così ristretto, sono: i Pelargoni, le Petunie, le Verbene, i Nasturzi o Cappuccine, gli Iberis, i Crisantemi a cascata. A queste piante è indispensabile un'esposizione soleggiata. All'ombra o alla mezz'ombra invece si possono piantare: Fuchsie, Vinche, (specialmente Vinca variegata), Begonie tuberose pendule, Ortensie. Le Ortensie richiedono terriccio non calcare: terra d'erica (detta « terra di brugo ») e terriccio di foglie.

Chi desidera schiarimenti e consigli, può rivolgersi alla Stazione Sperimentale di Floricoltura (Uffici: Villa Meridiana, Rondò di Francia. Telefono 5366).

Eva Mameli Calvino

P. S. - La Stazione Sperimentale può provvedere cassette piccole con piante idonee e pastiglie di concime « Flora ».

Ancora sulla ruggine degli Antirrini

Nel numero della rivista « Il Giardino Fiorito » dell'ottobre scorso, pubblicammo che la ruggine degli Antirrini, prodotta dal fungo Puccinia Antirrhini, già da noi per la prima volta in Italia, segnalata a S. Casciano Val di Pesa nel luglio 1935 (1) era comparsa anche a Bientina (Pisa), nel settembre di quest'anno.

Un terzo focolaio ne esiste a Roma, là dove ci venne mandato materiale ammalato, verso la metà di ottobre e un quarto a Bari, segnalatoci da una Socia della Società italiana Amici dei Fiori, in questi giorni.

Nel giardino di S. Casciano Val di Pesa, per timore che si ripetesse la malattia, quest'anno non vennero coltivati Antirrini, ma nacquero spontaneamente, dal seme delle piante ammalate, molte piantine che crebbero sane e fiorirono fino alla metà di ottobre, tempo in cui ebbi queste notizie dalla gentile proprietaria del giardino.

Sarebbe prematuro trarre conclusioni da questo fatto. Potrebbe essersi formata spontaneamente una razza immune o resistente, ma potrebbe anche darsi che le condizioni meteorologiche locali abbiano influito sul mancato sviluppo della malattia. Le osservazioni successive diranno quali di queste due cause sia la più probabile.

In America vengono offerte dagli orticultori molte varietà di Antirrini così detti « rust-proof », a prova di ruggine, e il pubblico si interessa enormemente a questa vicenda di una pianta tanto popolare. Anche nei quotidiani politici i lettori scrivono lettere che trattano di

quest'argomento. Pare che, in seguito a studi fatti nell'Università di California e a circa 2000 incroci eseguiti, l'America possa contare per il 1937 su 4 razze di Antirrini praticamente immuni al 100 per 100 dalla ruggine e comprendenti una gamma di colori vastissima. I quattro gruppi vengono denominati: Massimum, Majus grandiflorum, Super Majestic, Nanum grandiflorum. Tutti portano l'inseparabile appellativo « rust proof ».

Anche in Italia sarebbe necessario un tale lavoro se l'infezione si estendesse. Intanto è indispensabile limitarla, estirpando e bruciando le piante ammalate.

Rivolgiamo ai nostri lettori la preghiera di segnalarci i casi di « ruggine » degli Antirrini » che apparissero nei loro giardini. La malattia si manifesta con minute macchie rugginose o brune sulle foglie e sui fusti, macchie che poi prendono l'aspetto di pustole dalle quali sfugge una polvere giallo-scura o bruna.

Eva Mameli Calvino

(1) Vedi: Ruggine degli Antirrini (Il Giardino Fiorito, luglio 1935, pag. 146).

Un nuovo procedimento per aumentare la fertilità dei terreni

La « Petite Revue Agricole et Horticole » di Antibo pubblica una breve nota su un articolo apparso nel « Gardening Illustrated » riguardante un nuovo procedimento per aumentare la fertilità dei terreni.

Tale procedimento consiste nell'impiego di soluzioni di permanganato di potassio all'uno per mille ed in ragione di 4 litri di soluzione per mq.

Secondo gli Autori di tale articolo, che hanno condotto in Inghilterra numerose esperienze, il permanganato potassico, ossidando le sostanze organiche contenute nel terreno, produrrebbe calore e umidità, mentre il terreno resterebbe più aereato. In altre parole si sarebbe trovato il modo di produrre artificialmente quelle condizioni di calore, umidità e aereazione, che consentono una utilizzazione completa dei concimi organici, condizioni che è molto difficile ottenere in natura.

Le esperienze a questo riguardo hanno costantemente provato che dopo la somministrazione di una soluzione di permanganato all'uno per mille, le piante assumono un vigore intenso, con una vegetazione di un verde brillante, mentre la quantità dei prodotti che si ottiene da tali piante è molto superiore alla normale. Contemporaneamente i vermi e gli insetti fuggono dal terreno e restano in parte morti. Il trattamento è particolarmente efficace in primavera e in autunno.

Tale procedimento può essere efficacemente adottato nella preparazione del letame artificiale, poichè il permanganato accelera la decomposizione delle materie organiche vegetali, impiegate per la produzione del letame stesso. Anche il costo limitato del permanganato lo rende suscettibile di vaste applicazioni nel campo orto-floricolo.

TRA PIANTE E FIORI

L'« YAGÊ » — L'ERBA CHE FA SOGNARE. — La Rivista brasiliana « Chacaras e Quintaes » nel n. del 15 Settembre 1936 cita un articolo dovuto ai Proff. Luiz Faria e Oswaldo Costa, pubblicato nella « Revista de Flora Medicinal », che tratta delle proprietà stupefacenti della pianta conosciuta nel Brasile col nome di « Yagê », « Caapi » e anche di « Ayahuasca ».

Si tratterebbe propriamente della **Banisteria Caapi** Spr.; ma altre **Banisteria**, come la **B. quitense** Nied. e parecchie altre specie non identificate, hanno proprietà analoghe alla **B. Caapi**, Spr.

Il genere **Banisteria** appartiene alla famiglia delle Malpighiacee.

La **Banisteria Caapi**, Spr. è stata studiata per la prima volta da Spruce nel 1853; ma tale pianta è rimasta, per i bianchi, nello stretto dominio scientifico.

Si sa che il suo caule contiene in forti proporzioni, la **Yageina** o **Yagenina**, potente alcaloide simile alla cocaina.

Il garofano « Prof. MARIO MARIANI », a calice intero.

L'Yagê è largamente usato dagli indigeni in occasione di speciali feste religiose. Spruce, riferendo circa l'azione di questa droga, dice che un indio, dopo averlo bevuto, divenne pallido come un morto, col corpo agitato da un tremore convulso, forte traspirazione, aspetto allucinato e come dominato da furia invincibile. Dopo dieci minuto l'indio si rifece calmo, e cadde poi in narcosi.

Secondo quelli che l'hanno provato, l'uso dell'Yagê produce visioni bellissime, sensazione di sdoppiamento della personalità e addirittura visioni soprannaturali e possibilità divinatorie .(1).

Secondo leggende, indigeni che non avevano mai visto paesi civili descrivevano minutamente, sotto l'azione dell'Yagê, città e castelli.

Pare che presso gli Incas l'Yagê fosse già conosciuto e bevuto dai sacerdoti.

Un esploratore, che bevette in mezzo agli Indios del Brasile un'infuso di Yagê, ebbe la visione della morte di suo padre e della malattia di sua sorella, che si trovavano a 15 giorni di distanza; morte e malattia effettivamente avvenute.

A parte le leggende su riferite, è certo che ci troviamo di fronte ad una sostanza poco conosciuta che, se può fare del male all'umanità, può anche costituire, opportunamente usata, un efficace mezzo terapeutico.

IL GAROFANO « PROF. MARIO MARIANI » 1935. — Riproduciamo nella copertina di questo numero il nuovo

(1) Anche gli Aztechi di Messico facevano uso di decotti di erbe per avere visioni e facoltà divinatorie, ma essi usavano specialmente la *Datura*, a quanto pare, (N. d. R.)

garofano (G. 3126) ottenuto dalla nostra Stazione Sperimentale e dedicato al Gr. Uff. Prof. Mario Mariani.

Eccone la descrizione: « G. 3126 « (Fontmerle × Mrs. A. J. Cobb.) Fiore « rosa carneo satinato, centro di colore « più intenso, petali simmetrici e mar« gine quasi liscio. Vi sono fiori a calice « intero altri a calice un pò scoppione. « Questi ultimi si stanno eliminando. « Grandezza cm. 7-8 di diametro. Pro« fumato. Conservabilissimo.

« Pianta a portamento vigoroso, vege« tazione folta, steli esili molto resisten« ti, lunghissimi, con numerose talee. Ri« fiorentissimo, molto resistente alle ma« lattie. Si moltiplica molto bene per ta« lea ».

Si tratta di uno dei nuovi garofani più interessanti che abbia prodotto la Stazione Sperimentale, sia per la bellezza del fiore, sia per la robustezza e produttività della pianta.

Importanti problemi esaminati in un convegno di floricoltori a Sanremo

Il giorno 18 ottobre u. s. alle ore 9 del mattino, ha avuto luogo nella Sala del Fascio di San Remo una riunione plenaria della Unione Fascista Agricoltori alla quale intervennero oltre l'On. Dr. Ernesto Parodi Presidente dell'Unione stessa il Prof. Mario Calvino Direttore della Stazione Sperimentale di Floricoltura, il Comm. Dr. Dario Guzzini in rappresentanza della Confederazione Fascista Agricoltori, il Comm. De Carolis Direttore dell'Unione, i Funzionari dell'Unione, il Dott. Giovanni Taggiasco della Stazione Sperimentale di Floricoltura, i Membri delle Commissioni di Vigilanza dei Mercati di San Remo e Ventimiglia,il Comm. Michele Fossati Segretario Generale della Provincia, i Fiduciari di Ventimiglia, Vallecrosia, Vallebona, Seborga, S. Biagio Cima, Rocchetta Nervina, Perinaldo, Camporosso, Borghetto S. Nicolò, Sasso, Bordighera, Ospedaletti, Coldirodi, Arma, Bussana, Poggio di Sanremo, Riva Ligure, S. Stefano, Cipressa, Pompeiana, Terzorio, nonchè un largo stuolo dei maggiori floricoltori della zona floricola. Assisteva anche il Cav. Luigi Aicardi Presidente del Sindacato Prov. dei Proprietari.

Il Presidente On. Parodi ha svolto una lunga relazione esaminando i seguenti problemi: **Esportazione floreale in Germania; Patti di lavoro; Ambiente Mercato di San Remo; Stazione Sperimentale di Floricoltura; Acqua per irrigazione; Brevetti per le varietà floricole; Orario di apertura del mercato di San Remo; Commercio Ambulante dei Fiori; Biglietti di pagamento; Limitazione dell'accesso al Mercato; Formazione dei mazzi; Consorzio Obbligatorio per la floricoltura; Giornale degli Agricoltori; Quotazioni e mercati floreali.**

Sull'argomento dell'**Esportazione floreale in Germania** l'On. Presidente ha riferito che non vi è ragione per il momento di raccogliere certe voci di carattere puramente tendenzioso circolanti sui mercati inquantochè anche quest'anno come negli altri anni le trattative commerciali con la Germania proseguono attive e sinora con esito soddisfacente.

Conferma che nonostante la creazione del Monopolio statale del commercio di importazione ortoflorofrutticola nel Reich, col giorno 15 novembre l'importazione dei fiori in Germania riprenderà secondo i patti stabiliti nel decorso anno mentre continuano le trattative per la prossima stagione.

Mercato di San Remo. — Inutile soffermarci sulle recriminazioni circa l'ambiente nel quale avvengono oggi le contrattazioni del Mercato di Sanremo essendo noto a tutti che il Comune di San Remo ha opportunamente conchiuso un importante concorso che è sboccato nella scelta di un ampio e grandioso edificio dove non mancherà nessuna previdenza e comodità che possa permettere lo svolgimento delle contrattazioni in condizioni di tranquillità e di comodità. Di questo opportuno provvedimento dobbiamo essere grati a chi ha ideato tale importante lavoro augurando che il Mercato rimanga sempre di proprietà del Comune di San Remo.

Patti di Lavoro. — Il Presidente annuncia che i relativi patti di lavoro sono

in corso di discussione e che saranno prestissimo stipulati.

Stazione Sperimentale. Il Presidente dà lettura di una lettera di S. E. Tassinari con la quale egli comunica che il Comune di San Remo ha stabilito un altro contributo straordinario di L. 12.000 per gli anni 37-38-39.

Acqua di irrigazione. — Sinora le trattative con l'Azienda di San Remo urtano contro fortissime ragioni di bilancio allegate da detta Azienda.

Pure pensando di riprendere queste discussioni il Presidente ritiene che ormai la risoluzione del problema dell'acqua deve essere affrontato in maniera più grandiosa e più duratura.

Bisogna infatti pensare alla creazione di un acquedotto a carattere Provinciale, o Interprovinciale se sarà necessario, onde potere assicurare agli agricoltori questo fondamentale elemento della produzione agricola, in sufficiente quantità anche per le zone del retroterra e ad un prezzo economicamente conveniente.

Riferendosi poi alla campagna promossa per la concessione dei **Brevetti per le novità nel campo agricolo,** indispensabili per garantire un vero ed efficace progresso alla nostra floricoltura, il Presidente ricorda l'opera da lui svolta alla Camera, alle Corporazioni, al Congresso Mondiale di Ortoflorofrutticoltura unitamente ad altri collaboratori; opera che è già valsa a far entrare fra le provvidenze ormai attuabili in favore dell'agricoltura questo concetto. Oggi non si tratta che di entrare nella fase realizzatrice, come ha formalmente promesso S. E. Lantini nel suo discorso alla Camera, e in questa realizzazione confida moltissimo nell'opera della Confederazione degli Agricoltori.

Venendo poi a parlare dell'**Orario di apertura del Mercato di San Remo** si viene all'unanimità ad escludere che il mercato possa essere effettuato nel pomeriggio come alcuni avrebbero suggerito.

Viceversa l'Assemblea è concorde nel dare mandato al Presidente di svolgere pratiche perchè sopratutto nell'interesse dei produttori delle zone più distanti e più impervie si studi la maniera di protrarre l'apertura del mercato di un'ora; ferma restando l'anticipazione di mezz'ora per il commercio delle rose, in maniera che il futuro inizio delle contrattazioni per i rimanenti prodotti floricoli sia così stabilmente determinato per tutto l'anno: ore 7,30 apertura delle contrattazioni per le rose; ore 8 apertura delle contrattazioni per i rimanenti prodotti floricoli.

Il Presidente fa notare che questa azione deve essere intrapresa su larga base inquantochè essa deve tenere conto degli orari ferroviari non solo della rete interna ma anche di quelle estere e che per tale ragione questo provvedimento, che è utilissimo, e che non può essere evaso anche coi posteggi fissi sul mercato, sarà impostato con la cura e l'ampiezza che merita d'accordo con il Sindacato degli Esportatori di Fiori.

I convenuti sono stati poi tutti d'accordo nell'affermare che il **Commercio Ambulante dei Fiori,** quando esercitato da persone di buona moralità ed in regola con i requisiti voluti dalle vigenti di-

sposizioni, rappresenti un notevole fattore di incremento e di sviluppo per il mercato di San Remo, un elemento di propaganda del fiore in mezzo alle categorie meno abbienti, un fattore di equilibrio dei troppo oscillanti prezzi dei nostri mercati. Per questa ragione essi pensano che detto commercio vada protetto ed incoraggiato.

Infine i convenuti si soffermano su quella che è la vera questione nevralgica e dolorosa del mercato di San Remo: i famigerati « **Biglietti** ». Dopo lunga ed animata discussione alla quale partecipano opportunamente quasi tutti i convenuti si risolve di invitare il Presidente a richiedere alle competenti Autorità: a) che **il mercato sia precluso nelle ore di contrattazione a tutti coloro che non siano muniti del tesserino di frequenza, siano essi produttori o compratori; b) Che detto tesserino non venga rilasciato che agli iscritti regolarmente ai rispettivi Sindacati di Categoria; c) Che — ammesso che il credito è una prerogativa giuridica che non si può negare quando ne sussista la volontà da parte del venditore — i biglietti debbano avere un maggiore senso di legalità e vengano quindi emessi dal Comune di San Remo e siano di modello fisso, muniti del prescritto Bollo in omaggio alle vigenti disposizioni fiscali; siano compilati a penna o con matita indelebile; sieno numerati e registrati all'origine; che portino impresso in maniera ben visibile e il nome della Ditta compratrice e la data di scadenza e tutte quelle altre indicazioni che servano a chiarire le cause e le modalità del rilascio dei biglietti stessi. Questo non toglie però che la clausola base delle contrattazioni sia il pagamento per contanti.** Ma, aggiunge il Presidente, deve essere ben inteso che la concessione del credito è un favore che il venditore fa al compratore e non viceversa come avviene che si creda assai spesso adesso. Quindi si concorda nell'incaricare il Presidente di richiedere alle competenti autorità che i biglietti scaduti vengano dagli interessati consegnati al locale Ufficio della Confederazione Agricoltori che li presenterà alla Commissione di Vigilanza la quale provvederà al ritiro della tessera di frequenza a quei compratori per tutto il tempo che durerà il periodo di morosità.

Escludono, tutti i convenuti, la opportunità di creazione di « Albi neri » o simili altre disposizioni perchè essi ritengono che se queste suggerite provvidenze saranno effettivamente applicate questo malvezzo di rilasciare pezzi di carta, invece di moneta dello Stato, cesserà.

Ma i presenti ritengono ancora che per la precisa applicazione di queste e di altre norme occorra arrivare all'istituzione di un **Direttore del Mercato** — il quale sia fornito di opportuni efficaci mezzi per dare esecuzione alle disposizioni podestarili e a tutte quelle altre segnalazioni che la Commissione del Mercato riterrà opportuno fare.

Poichè oggi giorno per ragioni di indole varia a tutti note le Commissioni del Mercato non funzionano che in casi limitatissimi e quindi è bene che esse abbiano una sola funzione **consultiva** mentre che il Direttore fornito di adeguati poteri deve avere quella rigidamente **esecutiva.**

Questo Direttore deve essere persona assolutamente estranea agli interessi in conflitto; munito di adeguata preparazione e scelto con regolare concorso garantito dalle vigenti disposizioni di legge in materia, dovrà fare del suo ufficio nel mercato non un arido e morto ambiente di discussione delle sole controversie che sorgono nelle contrattazioni ma in unione alle Organizzazioni Sindacali delle Categorie farne un vero e proprio Osservatorio economico della Floricoltura della Provincia; osservatorio che sarà di grande aiuto e di incalcolabile vantaggio non solo agli organismi locali ma ai grandi organismi corporativi nazionali destinati ad agire non solo sui mercati interni ma anche su quelli esteri.

Il concetto vecchio, tante volte conclamato di seguire più da vicino il prodotto dall'origine al consumo non è ancora entrato nella sua fase di attuazione cosicchè vien fatto di domandarsi come mai ad esempio, per citarne uno dei tantissimi garofani venduti nei giorni scorsi al Mercato di San Remo a 0,25 l'uno erano rivenduti sul mercato italiano (Roma posteggi di Piazza di Spagna) a L. 1,50. Questi esempi si potrebbero moltiplicare se non fossero noti a tutti.

Tutte le leggi buone rimangono sterili se ad esse non si dà esecuzione e potremmo concludere con Dante « **le leggi son ma chi pon mano ad elle** ». Quindi regolamenti e Commissioni abbiano nel Direttore il loro inflessibile esecutore.

Questo concetto svolto dall'On. Parodi viene accolto senza discussione anzi con plauso da tutti i presenti.

I convenuti riferendosi ad alcune voci corse nel passato circa la costituzione di una certa **Cassa di compensazione** del Mercato, il funzionamento della quale non è stato mai molto bene spiegato e quindi sinora non troppo chiarito, ritengono, che a prescindere dalle considerazioni di indole economica ed anche morale che possono sorgere per esempio da una volontaria o obbligata distruzione del prodotto, che detto esperimento sarebbe probabilmente il primo effettuato nel Regno, non dovrebbe avere come collaudo il mercato sanremese o ventimigliese.

Quindi l'esame di questa possibilità viene scartato sia per ragioni di carattere economico sia per ragioni ben più alte di carattere morale e sociale.

Alcuni floricoltori hanno prospettato la opportunità di fare limitare la **Composizione dei mazzi di garofani** a soli 50 esemplari. Su questo argomento si apre una animata discussione che si conchiude con la deliberazione che detto provvedimento che pure sarebbe assai utile per la moralizzazione del mercato, lo si dovrebbe limitare a quelle sole varietà di garofani fini ed a fiore grande comprese fra le varietà che si vendono abitualmente a dozzine e quelle varietà di consumo molto corrente per cui sta bene rimanga ancora la confezione a 100 esemplari. Si conviene quindi di dare incarico ai Rappresentanti della Unione in seno alla Commissione di elencare e di proporre quelle varietà per cui si ritiene più indicata la composizione dei mazzi in n. di 50 esemplari.

Infine si risolve di invitare le Commissioni dei due mercati a volersi tempestivamente scambiare i relativi **Bollettini delle quotazioni** e di volerli affiggere nei mercati stessi in luogo ben visibile.

Il Presidente riferisce infine circa la progettata organizzazione di un **Consorzio Obbligatorio per la difesa della floricoltura** a mente della legge 18 giugno 1931 n. 987 e successivi. Egli dice che, pure ritenendo opportune tutte quelle disposizioni atte a dare maggiore coesione e disciplina alla nostra produzione, sopratutto in considerazione del particolare momento che attraversano i mercati interni e quelli esteri, egli ha ritenuto di agire con la maggiore prudenza nell'interesse dei floricoltori stessi. Se infatti non vi possa essere nessuna difficoltà ad accedere immediatamente ad un Consorzio Obbligatorio per la difesa fitosanitaria e per l'incremento tecnico della floricoltura, viceversa per quanto riguarda anche la tutela economica della floricoltura stessa egli ha dovuto resistere fortemente alle pressioni ed anche alle lusinghe di troppo facili e superficiali zelatori sopratutto quando questi ultimi hanno creduto prendere le scorciatoie anzichè la strada maestra, segnata dalla legge.

Forte delle garanzie della legge e della maggioranza contraria delle opinioni raccolte, io ho esitato — dice l'On. Parodi — ed intendo esitare ancora in omaggio ad un elementare senso di prudenza che voi dovrete comprendere, a promuovere la costituzioni di un Consorzio **Obbligatorio**, che si prefigga anche il maneggio economico della floricoltura sopratutto anche in considerazione del fatto che nonostante io abbia richiesto invano a questi zelatori di volermi illustrare la portata dei provvedimenti che essi avevano in mente, dei benefici che si ripromettevano fare ottenere alla classe floricola, e soprattutto il meccanismo del funzionamento del futuro organismo, non ho mai ottenuto risposta alcuna.

Io ho esposto questi miei dubbi alle mie Gerarchie le quali hanno convenuto con me che un Consorzio doveva effettuarsi caso mai solamente dopo un ponderato esame del provvedimento stesso fatto col concorso diretto degli interessati e precisandone molto dettagliatamente la portata in tempo utile e stabilendo bene come questo organismo dovesse funzionare. Su queste basi ho assicurato le mie Superiori Gerarchie che avrei proceduto e fatto procede all'esame di quanto formava oggetti di discussione per la formazione del Consorzio stesso.

A questo punto il Comm. Dr. Guzzini pure ritenendo molto opportuna una organizzazione consortile della floricoltura ligure si dichiarava d'accordo con la necessità di un esame ponderato della portata di questo Consorzio; portata che potrà — egli aggiunge — essere di ampiezza maggiore o minore a seconda che gli interessati vorranno più o meno concedere; che la parola « obbligatorio » doveva intendersi come entusiasticamente e volontariamente accolta dalla maggioranza degli agricoltori intelligenti volonterosi desiderosi di far prevalere la floricoltura e che infine la Confederazione degli Agricoltori sia attraverso l'azione del suo Presidente On. Mario Muzzarini

sia di quella del Principe On. Rodolfo Borghese Presidente della Federazione Nazionale dei Consorzi Ortoflorofrutticoli avrebbe dato il maggior aiuto ed impulso al Consorzio stesso. L'On. Parodi replicava ringraziando il Comm. Guzzini di questi benevoli chiarimenti che servivano egregiamente ad illuminare l'argomento ed a cancellare certe gravi apprensioni di provvedimenti di carattere coercitivo nel campo della economia floreale; campo delicatissimo da maneggiarsi sopratutto nell'attuale momento, con estrema cautela.

Il Presidente annuncia poi che, per concessione dell'On. Presidente della Confederazione, gli agricoltori di Imperia con un lieve aumento sul prezzo della tessera avranno a disposizione un **Bollettino Periodico** redatto in forma semplice e piana che porterà loro la notizia di tutti quei provvedimenti che interessano la loro categoria e che sarà loro certo di grande conforto e di grande ausilio nell'adempimento della loro nobile fatica. Egli ricorda infine l'opera efficace delle Gerarchie dello Stato da quelle del Centro a quelle della Provincia che hanno permesso in un anno particolarmente difficile e delicato di superare molte apprensioni e molte difficoltà con tranquillità e serenità. Saluta infine il laborioso e tenace pioniere della floricoltura Angelo Asseretto, il « Bambin » che meritatamente fu in questi giorni insignito della Croce di Cavaliere della Corona d'Italia con « motu proprio sovrano ». I presenti si associano con entusiasmo a questa testimonianza di simpatia.

Prima di chiudere questa Rassegna il Presidente invita i presenti a rivolgere un grato e memore pensiero a coloro che caddero sulle vie dell'Impero a coloro che li guidarono e a coloro che ne furono i valorosi commilitoni.

Con un vibrante saluto al Re Imperatore ed al Duce d'Italia, nel quale i convenuti esprimono i sentimenti di tutti gli agricoltori, l'importante raduno ha termine.

Alle ore 12,15 il Presidente On. Parodi toglie la seduta.

NOTIZIE ED ECHI

ELEVATISSIME PRODUZIONI DI MAIS E DI CANAPA CON I SISTEMI ITALIANI SUPERINTENSIVI. — Nella bonifica Pontina, al podere irriguo Montello, istituito dal Prof. Tommasi, direttore della R. Stazione Chimico Agraria di Roma per conto dell'Opera Nazionale per i Combattenti, si è proceduto giorni or sono alla raccolta del mais, coltivato con il sistema superintensivo Tommasi, ottenendosi produzioni superiori ai cento quintali di seme ad ettaro.

Questo prodotto è stato ottenuto con la varietà Taiolone, coltivata su di un appezzamento perfettamente sistemato per l'irrigazione per sommersione, e nel quale antisemina venne praticata una forte concimazione minerale con perfosfato, concime potassico e solfato ammonico, od anche semplicemente organica, con ingenti quantità di letame. La fittezza di semina era pari ad otto piante per metro quadrato.

Da rilevare che la coltura del mais era stata preceduta da quella di due erbai superintensivi ad iniziare dal settembre dell'anno decorso, dimodochè, nel ciclo di un'annata agraria, sono state ottenuti, sullo stesso appezzamento di terreno, circa ottocento quintali di foraggio verde ad ettaro, oltre ai cento quintali di mais per ettaro.

Con la canapa, varietà di Carmagnola, si è pure avuta una produzione elevatissima pari a trecento quintali di bacchetta secca all'aria, ad ettaro.

Produzione del pari assai elevata si prevede di ottenere con il ricino e l'arachide.

Nel complesso questi risultati stanno a dimostrare quali elevatissime produzioni sia possibile realizzare con i sistemi superintensivi italiani, di cui è da augurarsi una sempre più larga applicazione, per il conseguimento della nostra autarchia economica in tutti i rami della produzione agricola.

(Dal Comitato Naz. della Stampa Agricola Italiana).

ONORIFICENZA AL FLORICULTORE ANGELO ASSERETO

Cav. ANGELO ASSERETO

Abbiamo saputo con piacere che il nostro floricultore Angelo Assereto è stato nominato Cavaliere della Corona d'Italia. Il Regime sa premiare il lavoro.

Il Sig. Angelo Assereto è uno dei pionieri della nostra floricoltura ed appartiene a quel gruppo di laboriosi ed intelligenti floricultori, che seppero con tenace ed assiduo lavoro crearsi una posizione economica.

Felicitiamo caldamente il cav. Angelo Assereto per la meritata onorificenza.

CONCORSO INTERNAZIONALE DI ROSE NUOVE A BAGATELLE

Come già da parecchi anni, anche pel 1937-38 la Città di Parigi indice nel suo parco di Bagatelle un Concorso Internazionale di rose nuove. Eccone le principali norme:

1°) Ogni ottenitore non potrà presentare più di 5 varietà nuove.

Le varietà nane non devono essere in commercio prima dell'attribuzione delle ricompense, e dovranno essere in commercio nell'autunno che segue la decisione della Giuria, salvo caso di forza maggiore.

Le varietà sarmentose potranno essere messe in commercio nell'autunno che precede immediatamente l'attribuzione delle ricompense e dovranno essere in commercio nell'autunno che segue la decisione della giuria, salvo il caso di forza maggiore.

2°) Ogni varietà deve essere inviata prima del 31 dicembre 1936 in cinque esemplari al minimo, per i rosai nani, in tre esemplari per i rosai sarmentosi.

Si raccomanda di inviare preferibilmente dei soggetti nani che siano stati coltivati in vaso durante un anno, e dei rosai sarmentosi aventi due anni di innesto.

Le varietà derivanti da mutazioni non saranno ammesse al concorso.

Le varietà saranno messe in piena terra al loro arrivo a Bagatelle. I rosai nani rimarranno a dimora fino al mese di novembre del secondo anno, ed i rosai sarmentosi fino al mese di novembre del terzo anno, per permettere alla giuria di studiare la fioritura e la vegetazione dei rosai nani durante due stagioni e dei rosai sarmentosi durante tre stagioni.

3°) **Etichettaggio dei colli.** — I colli contenenti i soggetti debbono portare il nome del presentatore ed essere indirizzati, franco di porto, a **M. le Conservateur en Chef des Promenades de Paris, 3, avenue de la Porte-d'Auteuil, à Paris (XVI).**

Per i rosai inviati dai paesi stranieri saranno messe a disposizione dei produttori, su loro richiesta, delle etichette speciali, che facilitano la loro entrata, in esenzione delle formalità doganali. Ma questi invii debbono sempre essere accompagnati dalla dichiarazione obbligatoria, constatante che le piante importate non provengono da regioni infestate dalla fillossera o da malattie crittogamiche. Questa dichiarazione dovrà essere firmata da un'autorità del paese d'origine.

Inoltre, i presentatori stranieri dovranno avvertire immediatamente, per lettera, dell'invio dei loro colli, per facilita-

re, nella misura del possibile, il passaggio delle piante, pei posti di disinfezione installati alla frontiera.

4°) **Etichettaggio dei rosai.** — Ogni soggetto dovrà essere etichettato nella seguente maniera:

1) Nome dell'ottenitore della varietà e del presentatore.

2) Nome o numero della varietà e del presentatore.

2) Nome o numero della varietà. (Il nome della varietà può essere inviato ulteriormente. Questo nome dovrà pervenire obbligatoriamente alla Giuria prima dell'attribuzione della ricompensa).

3) La prima o le due prime lettere della classe alla quale appartiene la varietà da inscrivere: per es. (T) per le rose Thé, (HT) per le ibride di Thé, ecc.

5) **Ricezione e classificazione degli invii.** — All'arrivo dei colli, la Conservazione dei Giardini Pubblici li fa pervenire al Roseto. Un avviso di ricezione, viene in seguito inviato al presentatore.

6) **Notizia su ogni varietà.** — A questo avviso di ricezione saranno aggiunti degli stampati, che il presentatore dovrà riempire e ritornare al Conservatore dei Giardini pubblici. In essi verranno indicati: razza, parentela, descrizione, caratteri speciali, ecc. della varietà presentata al Concorso:

7) **Esame da parte della Giuria delle indicazioni fornite.** — Le notizie saranno sottoposte alla Giuria all'atto dell'esame di ogni varietà.

CONCORSO AD UN POSTO DI DIRETTORE COMPARTIMENTALE DELL'ENTE DI COLONIZZAZIONE DELLA LIBIA. — L'Ente di Colonizzazione della Libia apre un pubblico Concorso per titoli ad un posto di Direttore Compartimentale dell'Ente stesso con il seguente trattamento economico:

a) stipendio iniziale annuo L. 17 mila;

b) 3 aumenti triennali di L. 1000;

c) Indennità di servizio attivo Lire 6000;

d) Indennità coloniale costantemente corrispondente a 3/4 dello stipendio.

Tali assegni si intendono al lordo delle ritenute per imposte per fondo di quiescienza. Compete inoltre al Direttore Compartimentale residente in Colonia l'alloggio gratuito escluso il mobilio che potrà però essere fornito dall'Ente contro pagamento del canone annuo del 5 % sul valore d'inventario.

La nomina diviene effettiva dopo favorevole periodo di prova di un anno.

Possono partecipare al concorso i laureati in scienze agrarie che abbiano compiuto 30 anni di età e non superato i 50 e che dimostrino di aver ricoperto per almeno due anni posti direttivi in grandi aziende agrarie e che presentino inoltre oltre i documenti di rito necessari per i pubblici concorsi an-

che la particolare prestanza ed integrità fisica.

Maggiori dettagli sono ottenuti gratuitamente richiedendoli alla Sede dell'Ente sita in Roma - Via della Consulta n. 50 e non oltre il 31 ottobre 1936-XIV.

PREMIO DI ROMA PER NUOVE VARIETA' DI IRIS

S. E. il Governatore istituisce il **Premio di Roma per le migliori varietà di Iris.** Tale premio consiste in due medaglie d'oro, di cui una per la più bella novità italiana, l'altra per la più bella novità estera.

I partecipanti al Concorso dovranno far pervenire alla **Direzione dei Giardini del Governatorato, Villa Umberto I - Roma,** non più tardi del 31 dicembre 1936 XIV due esemplari di ciascuna delle varietà presentate, che dovranno rimanere in posto sino al giugno dell'anno 1938 onde permettere alla giuria di studiarle durante due annate.

La Commissione giudicatrice verrà nominata dal Governatore.

Le piante inviate dagli ottenitori esteri saranno accompagnate dal prescritto documento fitopatologico.

I concorrenti dovranno osservare le norme seguenti:

Le piante di ciascuna varietà porteranno una etichetta con un motto o delle maiuscole (in sostituzione del nome del concorrente), e un numero (in sostituzione del nome della varietà). Motto (o maiuscole) e numero, saranno riportati sull'esterno di una busta chiusa e sigillata la quale conterrà l'indicazione del nome, cognome e residenza del presentatore, ed, eventualmente, il nome della varietà.

Questa busta dovrà essere indirizzata alla Direzione dei Giardini del Governatorato, che avrà cura di distruggere quanto può servire a riconoscere il concorrente, da parte della giuria.

Le piante di ciascuna varietà saranno inoltre accompagnate da un foglio contrassegnato con lo stesso motto (o maiuscole) e il numero, e contenente la dichiarazione che la varietà non è stata ancora posta in commercio al momento dell'apertura del Concorso (31 dicembre), l'indicazione della razza, della parentela, la descrizione, i caratteri speciali, e tutte quelle notizie che il concorrente riterrà utili ai fini di specificare con precisione la nuova varietà.

Si raccomanda di segnalare se le piante inviate richiedono coltivazione e trattamenti speciali.

La Direzione dei Giardini, all'arrivo dei colli, assegnerà loro un numero e solo con detto numero essi saranno inviati al Giardino delle Iris.

La Direzione dei Giardini del Governatorato, rimborserà le spese doganali ai concorrenti esteri.

EUCALIPTO E TAMARINDO NELL'ETIOPIA ITALIANA

Fra le risorse forestali del nuovo impero coloniale italiano particolare importanza presentano, nei riguardi dell'economia nazionale, l'eucalipto ed il tamarindo.

Come è noto la capitale del nostro impero etiopico è tutta circondata di boschi d'eucalipti che in quasi tutta l'Abissinia, vegetano in modo altrettanto rigoglioso che nei paesi d'origine della pianta: cioè nell'Australia e nella Tasmania.

Si possono infatti ammirare alberi colossali, alti fino a 80 metri che offrono la possibilità di un largo sfruttamento industriale, oltre che per la cellulosa, che si può ricavare, per l'eucaliptolo che fornisce e di cui è ben nota l'utilità pratica nel campo farmaceutico. (1)

L'essenza di eucalipto è infatti dotata di proprietà terapeutiche notevoli, sia per uso interno che per uso esterno. In linea generale, è comprovata la funzione risanatrice dell'essenza in qualsiasi ambiente malsano; perciò l'opinione che vige anche in Abissinia e cioè quella di impiantare boschi di eucalipti nelle zone paludose e malsane, a scopo di risanamento e di profilassi igienica dell'ambiente, è un criterio scientificamente esatto.

La funzione principale dell'essenza di eucalipto è però quella anticatarrale, avendo effetto antisettico-balsamico, e costituisce inoltre un ottimo presidio tera-

peutico contro la tubercolosi. L'eucaliptolo infine è un'ottima difesa contro le zanzare e le mosche ed entra perciò nella composizione dei liquidi insetticidi che da qualche tempo sono in uso per spruzzare negli ambienti abitati.

L'albero del tamarindo poi secondo quanto riferisce la « Rivista Italiana delle Essenze e dei Profumi », cresce pure abbondante e spontaneo nell'Impero Etiopico ove raggiunge l'altezza anche di 25 metri, mantenendosi sempre verde.

Le proprietà medicinali della polpa di tamarindo che viene estratta dai frutti, sono a tutti ben note. Per le sue proprietà dissetanti poi il tamarindo può veramente considerarsi un dono prezioso della natura tropicale.

Il nostro grande Impero Africano è, pertanto, ricco di una flora veramente benefica e praticamente utile per la terapia di molte malattie e per il confezionamento di molti rimedii, di cui dovevamo prima essere tributari di altre nazioni.

N. d. R. — L'essenza di *Eucaliptus* si usa anche nell'industria ed è questa l'applicazione più grande dell'essenza di eucalipto. Nel Brasile producono ottimo carbone con legna di Eucalipto.

LE MARMELLATE DI FRUTTA POSSONO SOSTITUIRE LA CARNE. - L'Ufficio di rilevazioni economiche dei Sindacati dell'Industria, ha, durante il periodo sanzionista, studiato in rapporto alla limitazione di vendita della carne, quali cibi succedanei abbiano avuto più fortuna.

Da questa indagine risulterebbe che la sostituzione della carne è stata effettuata specialmente dai seguenti generi: pesce fresco, pesce conservato, carni insaccate e conservate, carni di suino, coniglio, agnello e carni bianche in genere, formaggi e marmellate, sebbene queste ultime non abbiano con la carne affinità chimiche nutritive ed organolettiche.

L'indagine è stata condotta sistematicamente con criteri rigorosi ed i risultati hanno dato prove sufficienti che le marmallata è stata venduta maggiormente nei giorni in cui era proibita la carne, o tollerati soltanto alcuni generi di essa. Si è potuto insomma stabilire che il consumo della marmellata è strettamente legato a quello della carne, e secondo un rapporto inverso. Ciò fa pensare che la marmellata sia uno dei generi che sono andati a sostituire la carne.

Ma più significativo è il fatto che anche tra i lavoratori l'uso della marmellata va diffondendosi.

Specialmente i lavoratori giovani — più sensibili di cambiamenti di moda e di gusti — hanno sostituite le marmellate agli altri generi, come il caffè, il vino, ecc.

La quantità di marmellata che viene generalmente consumata per operaio e per uno spuntino, è in media di un etto, e costa 35-45 centesimi venduta sciolta.

Detta quantità è andata a sostituire un'aringa (costo centesimi 60) od un etto di formaggio reggiano di seconda qualità (costo centesimi 80).

I motivi che hanno fatto diffondere l'uso della marmellata si possono così riassumere: il ribasso del costo che l'ha convertita da genere voluttuario (dolciume) in genere di uso comune (companatico): la propaganda effettuata da medici ed igienisti per le sue qualità salutari: la pubblicità e l'organizzazione di vendita delle grandi Case produttrici. In questi ultimi tempi si è poi aggiunto, come si è già detto l'effetto delle sanzioni.

La Corporazione ortofrutticola ha preso a cuore l'utilizzazione della nostra produzione frutticola: in conseguenza molto ha fatto per la diffusione dell'uso della marmellata e molto intende ancora fare.

Forse sarebbe opportuno rendere obbligatorio l'uso della marmellata in tanti collegi, convitti, scuole militari, caserme, ecc, ed incrementare l'esportazione invernale nei Paesi, che già prediligono la nostra frutta durante l'estate.

Frutta fresca, formaggi, verdure, marmellata, possono insomma interrompere, con beneficio, l'uso quotidiano della carne, realizzando in tal modo una notevole economia per il Paese (c. s. a.).

I GRANDI FORAGGI TROPICALI. — Nel n. di agosto dell'« **Italia Agricola** » — la grande rivista agraria diretta da S. E. il Prof. Giuseppe Tassinari — il Prof. Calvino ha pubblicato un articolo, illustrando i grandi foraggi tropicali. Egli trattò dell'Erba del Parà. (**Panicum barbinode** Trin.); dell'Erba di Guinea, (**Panicum maximum**, Jacq) dell'Erba Prodigio (**Tripsacum latifolium**, Hitch.) dell'Erba Elefante (**Pennisetum purpureum**, Schum), delle Canne da zucchero foraggere (**Saccharum sinense**, Roxb.).

Di tale lavoro si farà un estratto come Pubblicazione n. 14 della Stazione Sperimentale di Floricoltura ed Acclimatazione di Sanremo.

I GRANDI PRODOTTI ALIMENTARI DEL TROPICO. — Sotto questo titolo generale il Prof. Mario Calvino inizia sul n. di settembre dell'**Italia Agricola** la trattazione delle piante alimentari del Tropico con un lungo articolo illustrato sulla Patata dolce.

Egli spiega come in Italia non si abbia un'idea esatta di questa pianta, che è ricca di varietà e che costituisce uno dei principali prodotti alimentari del Tropico.

Le patate dolci coltivate nel Veneto sono del tipo acquoso e debbono essere fatte appassire al sole prima di cuocerle.

Interessante è il sistema di coltivazione dal Prof. Calvino fatto adottare in Cuba per anticipare il raccolto e sottrarlo ai danni degli insetti nocivi. Tale sistema risultò molto utile sotto ogni punto di vista ed in alcuni casi fece raddoppiare il raccolto.

Dopo aver citato il lavoro che stanno facendo i tecnici agricoli russi per ottenere nuove varietà di Patata dolce adatte alle loro regioni meridionali, il Prof. Calvino scrive: « Converrà — ora che disponiamo di estese zone di terreni buoni nel cuore del Tropico Africano — che qualche tecnico italiano si dedichi alla creazione di varietà ibride di Patate dolci, capaci di elevate produzioni, anche per aumentare le risorse alimentari per gli indigeni. Accanto alla Manioca, la Patata dolce contribuirà a rendere facile la vita delle popolazioni del nostro Impero, in modo da poter avere la mano d'opera a buon mercato per le colture industriali, precisamente come è avvenuto precedentemente ed avviene tuttora in Giava ».

Col lavoro del Prof. Calvino sulla Patata dolce si editerà una Pubblicazione (n. 15) della Stazione Sperimentale di Floricoltura e di Acclimatazione di Sanremo.

MERCATI FLOREALI.

MESE DI SETTEMBRE 1936 - XIV

Cesti entrati al Mercato di Sanremo N 4141

» » » di Vallecrosia N. 4013

PREZZI MEDI MENSILI (Sanremo)

Rose varietà extra	alla dozzina	L.	4,85
Rose Jonkheer J. L. Mock (pien'aria)	»	»	3,30
Garofani comuni 1.a scelta	al cento	»	10,90
Gladioli	alla dozzina	»	5,60
Tuberose	»	»	8,90
Asparagus plumosus	»	»	0,95
Asparagus Sprengeri	al kg.	»	1,50

Soc. An. G. Gandolfi — San Remo

Prof. Dott. M. CALVINO, Direttore-Responsabile.

Dati dell'Osservatorio di Ecologia Agraria

della Stazione Sperimentale di Floricoltura " O. Raimondo "

dell'Azienda Autonoma Unica di Soggiorno e Turismo

Situato nella Villa Meridiana

Long. da Monte Mario 4.° 40' 29" - Latit. 43° 49' 11" - Altezza s. mare 30 m.

SANREMO - Mese di SETTEMBRE 1936 - XIV.

Giorno	Stato del Cielo e Nebulosità in decimi delle ore — Cielo	8	14	19	Vento diurno predominante		Pressione in m/m	Temperatura Aria — media	mass.	min.	Temp. terreno 10 cm. prof.	Umidità relativa %	Evaporazione m/m	Eliofania (ore di sole)	Acqua caduta m/m
1	misto	0	1	1	S	debole	761.6	23.5	27.6	20 0	25	72	4.8	12.4	
2	misto	3	4	8	E	»	63.3	24.2	28.2	21.0	25	74	4.2	6.8	
3	sereno	1	3	2	E	»	63.1	23.9	27.4	21.0	25	76	4.0	10.8	
4	»	0	5	1	—	calma	60.1	24.0	27.6	21.0	25	77	3.8	10.6	
5	misto	3	2	6	E	debole	57.1	23.5	27.2	20.2	24	72	4.2	9.4	
6	sereno	0	2	2	W	»	54.8	22.9	26.6	20.0	23	60	5.4	9.4	5.50
7	»	6	0	0	SW	mod.	56.7	22.2	26 6	18.8	22	55	4.0	11.4	
8	»	1	1	0	SW	debole	53.7	21.8	26.4	17.8	23	69	6.4	11.9	
9	»	0	0	0	SW	»	57.7	22.1	26.2	18.4	23	47	8.2	12.0	
10	»	0	0	1	SW	»	60.8	21.9	27.0	18.6	22	52	6.6	11.9	
11	misto	5	7	9	SW	»	63 4	22.0	26.8	18.4	22	59	6.0	4.8	
12	sereno	0	1	0	E	»	66.1	20.7	25.0	17.6	22	62	4.8	6.4	
13	misto	4	4	1	SW	»	66.0	22.0	26.2	19.4	22	63	5.2	11.8	
14	cop.	10	10	10	E	»	65.3	21.1	24.0	18.8	22	76	2.8	0,6	1.00
15	misto	4	6	8	E	mod.	65.7	21.0	25.4	17.6	22	68	4.4	5.6	1.35
16	cop.	9	6	10	NE	debole	64.7	21.1	25.0	18.8	22	64	4.8	1.2	1.00
17	misto	10	2	9	SW	»	63.7	20.6	25.0	17.4	21	69	3.4	7.2	6.35
18	»	8	3	8	E	»	66.1	22.5	27.4	17.2	21	64	5.4	3.0	1.00
19	»	4	4	2	E	q. forte	66.5	26.0	**29.4**	24.2	22	51	7.4	6.0	gocc.
20	»	8	4	6	E	mod.	69.3	24.5	28.4	22.2	22	66	6.2	3.8	0.60
21	cop.	7	10	10	—	calma	72,9	23.0	26.2	21.2	22	84	4.0	0.0	0.25
22	misto	6	8	10	—	»	70.8	21.7	25.4	19.6	23	86	2.0	5.2	
23	»	9	3	3	—	»	67.1	21.8	24.8	19.2	22	81	2.4	5.4	
24	»	10	6	4	SW	mod.	63.4	21.0	24,6	18.8	22	77	2.6	2.6	
25	»	9	2	3	SW	»	61.3	21.9	25.4	19.4	23	80	2.8	5.6	
26	sereno	0	3	0	E	debole	56.3	21.5	25 2	19.0	23	80	2.8	11.3	0.65
27	misto	9	6	3	E	»	49.9	20.8	24.4	18.2	22	81	4.0	4.4	16.95
28	»	1	9	10	NE	mod.	50.9	15.0	21.6	12.4	20	75	3.4	4.0	0.65
29	»	6	6	2	NE	q. forte	55.4	14.0	18.4	11.6	18	54	6.0	5.8	
30	»	4	2	4	W	mod.	59.3	13.3	18.4	**9.6**	17	54	6.2	5.2	
Mese	sereni 10 misti 17 coperti 3	med. 4 3/10			**Vento predominante mensile** Diurno E Notturno NW		media 761.8	media 21.5	media 25.6	media 18.6	med. 22.9	med. 68.3	media 4.6 totale 138.2	media 6.9 totale 206.5	totale 35.30

ANNOTAZIONI : Giorno 6 : dalle 11 alle 12,30 : formazioni temporalesche sparse ; giorno 19 ore 9 : temporale a S ; giorni 28 ore 11.30 a 13 : temporale da NW con pioggia e grandine piccola.

Nebulosità media mensile delle ore 8 : 4,6; delle ore 14 : 4,0; delle ore 19 : 4,4.

SCARELLA ANTONIO.